

# Kökssvinn

## Inköp

Åtgärd/att göra	Ansvarig
Kontrollera lager, planerad frånvaro, tidigare åtgång och recept före inköp.	
Omsätt era livsmedelslager.	
Beställ färskvaror så att de levereras nära användning.	
Köp förpackningar i olika storlekar.	
Köp mindre styckevikter.	
Köp livsmedel i säsong med bra kvalitet.	
Ställ rimliga krav på hur lång hållbarhet livsmedlen ska ha vid leverans.	

## Förvaring

Åtgärd/att göra	Ansvarig
Placera varorna enligt principen först in - först ut.	
Ha bra ordning så att ni har god överblick.	
Frys in färskvaror som inte går åt.	
Märk öppnade förpackningar med datum och innehåll.	
Skilj på bäst före och sista förbrukningsdag.	
Ha 4°C i kylan.	
Ha en rutin för att rädda maten om frysen går sönder.	
Förvara maten rätt.	

## Tillagning

Åtgärd/att göra	Ansvarig
Laga lagom mycket.	
Laga och skicka mat i kärl av olika storlek.	
Använd termometer vid tillagningen.	
Laga maten i omgångar om det är möjligt.	
Utvärdera recept och lämna synpunkter till receptansvarig.	
Låt djupfrys mat tina långsamt i kylan.	
Väg och mät all mat som skickas. Ta inte till "lite extra".	
Laga mindre styckevikter.	
Skala och ansa inte frukt och grönt mer än nödvändigt.	